

# HITACHI

Inspire the Next

日立 IH クッキングヒーター 家庭用

## 取扱説明書・料理集

トップレート幅  
60cm

HTB-A6形 (ブラックタイプ)

HTB-A6S形 (シルバータイプ)

### 保証書・設置工事説明書別添付

このたびは日立 IH クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。この取扱説明書をお読みにになり、正しくお使いください。  
お読みになったあとは、設置工事説明書、保証書、「ご相談窓口」とともに大切に保存してください。



HTB-A6形



HTB-A6S形

## ダブルIHヒーター

- 高効率で立ち上がり早い **ハイパワー2.6kWの高火力** (左・右ヒーター)
- 設定した温度に油温を保つ **揚げ物温度コントロール** (右ヒーター) ▶16ページ

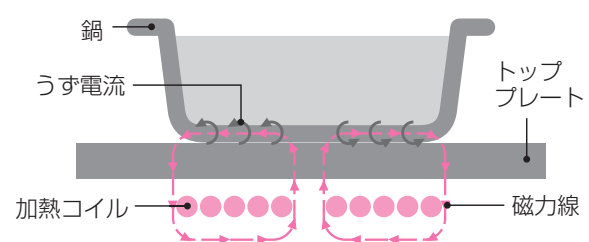
## 両面焼き自動ロースター

- 食材を入れて、メニューを選んでスタートするだけ。

## 火加減ワンタッチ調節

- 上面操作で『とろ火』、『弱火』、『中火』、『強火』の火加減が直接選べ、火力調節が簡単にできます。

### ■IH加熱の原理



コイルに電流を流すと磁力線が発生します。この磁力線の中に鍋を置くと、鍋にうず電流が発生し、鍋の電気抵抗によって鍋自体が発熱します。

### ご使用の前に

安全上のご注意	4
各部のなまえとはたらき	8
使える鍋について	12

### 使いかた

左・右ヒーターで調理する	14
右ヒーターで揚げる	16
中央ヒーターの使いかた	18
ロースターの使いかた	20
魚焼き調理をする	22
チャイルドロックの使いかた	26
中央ヒーターロックの使いかた	27

### 長くお使いいただくために

お手入れ	28
こんなときは	32

### 料理集

仕様	46
火力の目安について	46
保証とアフターサービス	47

# 安全上のご注意

※この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

## 絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。

その表示と意味は次のようになっていきます。内容をよく理解してから本文をお読みください。



**危険** この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険が差し迫っていることが想定される内容を示しています。



**警告** この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うことが想定される内容を示しています。



**注意** この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される内容を示しています。

## 絵表示の例



この記号は注意(危険・警告を含む)を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。



この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。



この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

## ⚠ 危険

改造は絶対にしない

修理技術者以外の人、絶対に分解したり、修理を行わない

火災・感電・けがの原因

修理はお買い上げの販売店または

別紙の「ご相談窓口」にご相談ください。



分解禁止

## 警告

## アースを確実に取り付ける

故障・漏電による感電の原因

アースの取り付けはお買い上げの販売店にご相談ください。

アース線を  
接続せよ

## 本体に水をかけない

感電・ショート・発火の原因



水ぬれ禁止

## 電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因

吸・排気カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない  
吸気口・排気口に指を入れない

感電や異常動作によるけがの原因



## カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

火災の原因



## トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使用すると過熱や異常動作、感電の原因



## 揚げ物調理中はそばを離れない

火災の原因



電源スイッチと専用回路のブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。



5

## トッププレートの上に物を載せない

火災・故障の原因



下記の物は特に注意してください。

- 可燃物や引火物  
ふきん・紙・アルミホイル・油など
- 磁気の影響を受けやすいもの  
キャッシュカード、磁気テープ、自動改札用定期券、時計、ラジオなど

## トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものおよびカセットコンロ・ボンベなど鍋以外のものは置かない

火災・爆発・やけどの原因



- 揚げ物調理中はそばを離れない。
- 付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。  
鍋底が変形したものは使わない。
- 鍋はヒーターの中央に置いてください。
- 必ず揚げ物温度コントロールを使用し、付属の天ぷら鍋で調理してください。(16ページ)
- 油は500g(560mL)未満では調理しない。  
油は500g(560mL)～800g(900mL)の範囲で調理してください。鍋が温ったり油量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。また油量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- 油煙が多く出たら電源を切る。

- 炒め物・焼き物など油を使う料理をするときもそばを離れないでください。また、加熱し過ぎないように火力を調節してください。

## 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない

感電・やけど・けがの原因



## 使用後は電源を切る

火災の原因



- 使わないときは、電源を切ってください。長期不在のときは、専用回路のブレーカーを切ってください。



⚠ 注意

使用中や使用後しばらくはトッププレート  
やロースタードアおよび庫内などの高温  
部に触れない

やけどの原因

特に鍋をおろした直後は、  
トッププレートが熱くなっ  
ているため、手を触れない  
でください。



接触禁止

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品  
のご使用にあたって医師とよくご相談ください  
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。



本体前方に物を置かない

火災の原因



火気を近づけない

感電・漏電の原因



吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー  
付近に手、顔、鍋のとってを近づけない

火災・やけどの原因



トッププレートの表示窓や上面操作部  
の上に、熱い鍋などを載せない

故障の原因



トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない

発火・異常動作の原因

●魚を焼いたり、しょうゆ・汁などがたれる調理はしない



揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する  
やけどの原因



少量の油を入れて予熱する時や予熱の後で油  
を入れる時は加熱し過ぎないように注意する  
発火の恐れ



油煙が多く出たら電源を切る



ロースターは必ず受皿に水を入れて使用する  
火災の原因

※続けて使用するときは、受皿にたまった油を捨て、  
汚れをきれいに落としてから水を入れてください。



他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使わない

揚げ物温度コントロールが動かず、異常過熱し、  
火災の原因



空だきや必要以上に加熱をしない

鍋やトッププレートの破損の恐れ

過熱により調理物の発火、やけどの原因

※鍋底の薄いもの、そっているフライパンや鍋

は強火で予熱すると赤熱する場合があります。

※空だきなど異常に高温になった場合、トッ  
プレートが変色することがあります。



調理以外の用途に使用しない

火災・故障の原因



油煙が多く出たら電源を切る

油が高温になっているので、続けて加熱すると発火し、火災の原因



鍋は不安定な状態で使用しない

不安定な状態のまま使用すると、本体の損傷や  
鍋の落下によりやけどやけがの原因



鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない  
やけどの原因



接触禁止

鍋の下に紙やシートなどを敷かない

鍋の熱で紙が焦げたり、発火・故障の原因



缶詰やアルミ製容器(うどん等が入  
った簡易容器)、アルミ箔など、鍋以外  
のものを載せない

破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因

●スプーンなどの金属性小物を載せない。



使用中は本体から離れない

調理物が発火する恐れ

※本体から離れるときは、必ず電源を切って  
ください。



お手入れは本体が冷えてから行う

やけどの原因



## ⚠ 注意

ロースター使用中に調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切り、次の手順で消火する

火災の原因

●炎が消えるまでロースタードアを引き出さない。

(空気が入り、炎が大きくなります。)

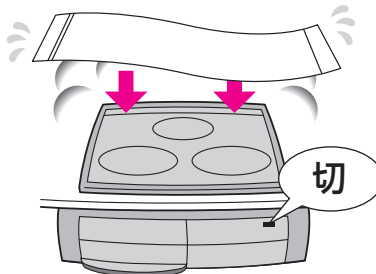
①電源スイッチを切る

②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ

※このときロースタードアの周囲から煙が出ます。

③ブレーカーを切る

●ロースタードア(ガラス窓)に水をかけない。(ガラスが割れます。)



## ロースターを使用するとき

使用中や使用後はロースタードア(ガラス)に水をかけない

高温になっているところに水をかけると割れる恐れ



受皿には水以外のもの(例えばアルミホイル・クッキングシート・グリル石など)を入れて使用しない

油が過熱し、発煙・発火する恐れ  
また、自動(オート)調理がうまくできない原因



ロースタードアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またロースタードアに上から強い力を加えない

受皿から水がこぼれたり、ロースタードアや受皿・焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因



ロースターの庫内や受皿は、魚などの油がたまらないよう使用の都度掃除をし、定期的にお手入れをする

火災の原因

※続けて使用するときには、受皿にたまった油を捨て、汚れをきれいに落としてから水を入れてください。



7

## お願い

トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない

磁力線により本製品が故障する原因



左・右ヒーターは磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない

●ラジオ・テレビ・補聴器など(雑音の原因)  
●キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など(記憶が消える原因)



キャビネット(本体下側)に調味料・食品などを置かない

発熱による調味料・食品などの変質の原因

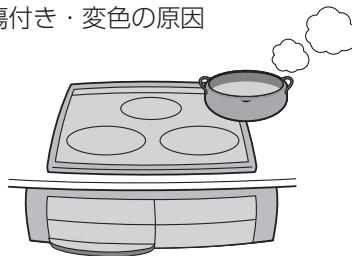


プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない

ステンレスの傷付き・変色の原因



酸の強い食品がついた場合はすぐふき取る  
ジャム、レモン汁・梅を使った食品など放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因



鍋のふたを伏せて置かない

火災・故障の原因

※ヒーターが入ると加熱されます。



オーブンレンジと組み合わせて使用の場合、ロースタードアのとしての温度に注意する

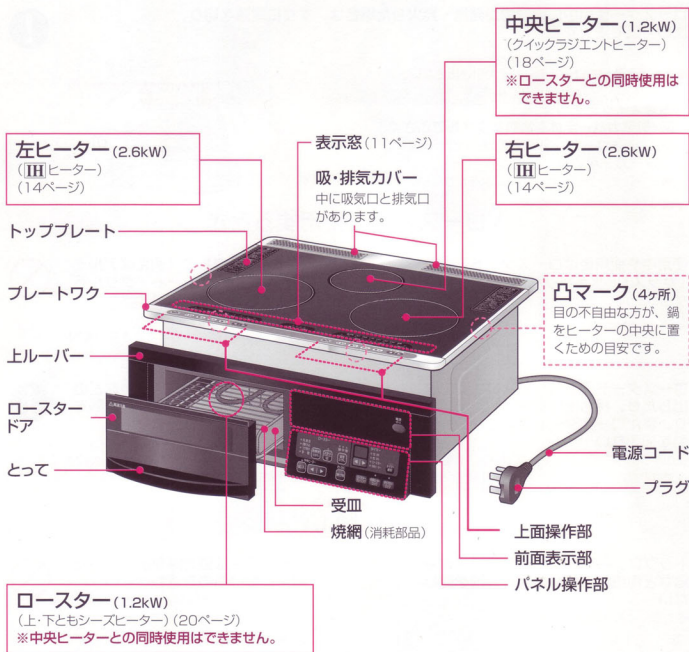
オーブンレンジの排気でロースタードアのところが熱くなる場合があります。



# 各部のなまえとはたらき

※この機器は一般家庭用です。業務用には使用しないでください。

## 本 体



### 部品の交換・追加購入

2007年10月現在

部品名	部 品 番 号	希望小売 価 格
焼 網 (消耗部品)	HTW-4PF 003	1,575円 (税抜1,500円)
天ぶら鍋	HT-N40	2,625円 (税抜2,500円)

### 天ぶら鍋 (付属品)

揚げ物調理をするときに使います。


※他の調理 (炒め物・煮物など) に使用しないでください。



## 安全機能

- ◇**過熱防止自動停止機能** (本体、左・右ヒーター) …吸・排気カバーがふさがれていたりして、本体内部が異常に高温になったり、鍋底の温度が異常に上がると、ブザーが鳴り、通電を停止します。
- ◇**鍋無し自動停止機能** (左・右ヒーター) …調理中に鍋をおろしたり、位置を大きくずらすと、約30秒後にメロディーが鳴り、通電を停止します。
- ◇**小物検知自動停止機能** (左・右ヒーター) …誤ってナイフやフォークなどの金属小物や、直径の小さい鍋を載せて左または右ヒーターを通電すると、約30秒後にメロディーが鳴り、通電を停止します。
- ◇**揚げ物鍋そり検知自動停止機能** (右ヒーター) …揚げ物温度コントロール使用時、鍋底に約2mm以上のそりがあったり、変形していると、ブザーが鳴り、通電を停止します。
- ◇**高温注意表示** …トッププレートやロースターの温度が高温であることを、トッププレートの場合は表示窓に、ロースターの場合はパネル操作部に表示してお知らせします。
- ◇**切り忘れ防止自動停止機能** …各ヒーターまたはロースターを使用し、一定時間経過すると通電を停止します。  
(左・右ヒーター、中央ヒーター…操作後約45分、ロースター(手動調理)…約30分)
- ◇**待機時消費電力オフ機能** …調理終了後、約45分経過すると自動的に電源ランプが消え、電源を切り、待機時消費電力を節約します。(高温注意表示を行っているときは働きません。)
- ◇**チャイルドロック、中央ヒーターロック** …小さなお子さまなどが触っても作動しないように、また熱を持つ中央ヒーターが作動しないようにロックができます。

### ■メロディー機能について……………

タイマー終了などをメロディーでお知らせします。お好みによってメロディーをブザーに切り換えるときは、電源を入れ、全てのヒーターの通電を行っていない状態でパネル操作部の中央ヒーター操作部の  を3秒間押します。「ピピッ」とブザーが鳴ったら切り換え終了です。同じ操作でブザーをメロディーにもどすことができます。(この時は、メロディーが鳴って切り換え終了です。)

### ■ヒーターの同時使用について……………

- 左・右ヒーターと中央ヒーターまたはロースターを同時に使用する場合は、合計の消費電力を4,800W以内に抑えるため、左ヒーターの最大火力が下がります。
- 左ヒーターとロースターまたは中央ヒーターを同時に使用する場合は、左ヒーターの最大火力が自動的に下がります。

### ■吸・排気について……………

使用中、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンが作動し、吸・排気カバーから吸気、排気を行います。

- 冷却ファンの作動音がしますが、異常ではありません。

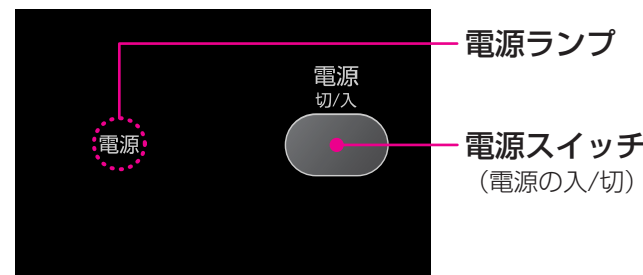


## 操作部

### ●上面操作部 右ヒーターで説明しています



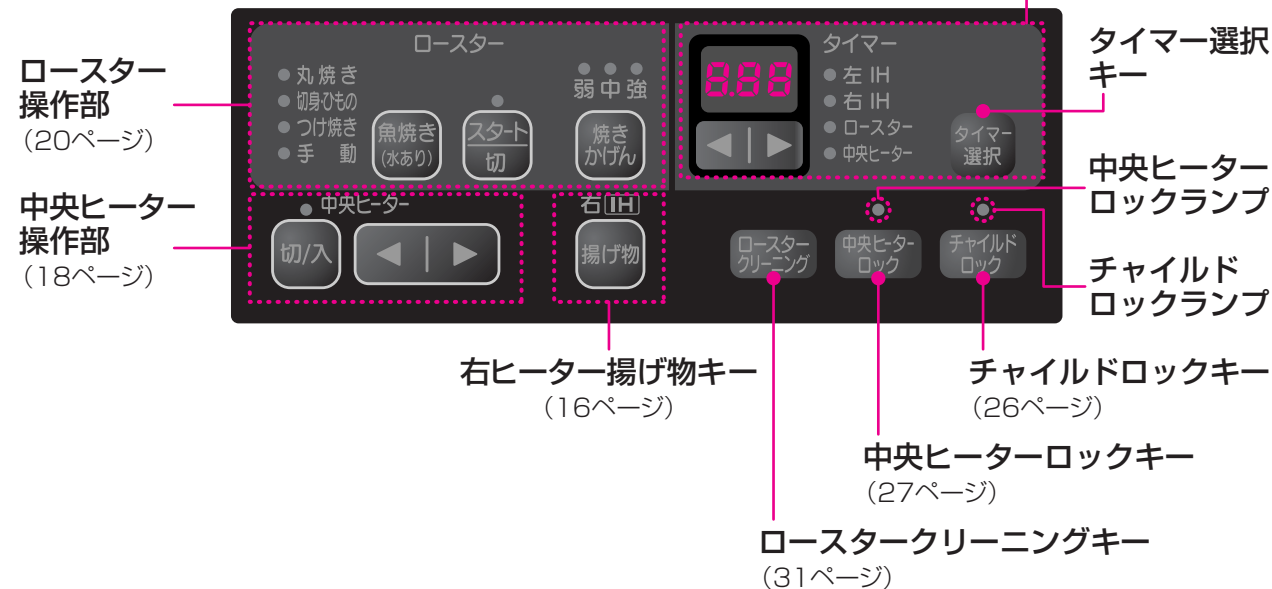
### ●前面表示部



### ●パネル操作部

左ヒーター・右ヒーター・ロースター・  
中央ヒータータイマー操作部

- ・左・右ヒーター調理タイマー（15ページ）
- ・中央ヒーター調理タイマー（19ページ）
- ・魚焼き調理タイマー（25ページ）



## 表示窓

左ヒーター火力表示

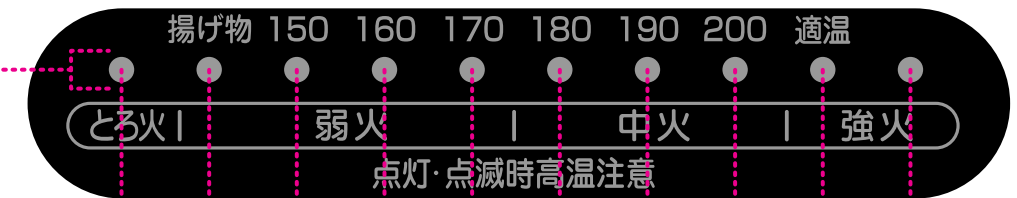
中央ヒーター火力表示

右ヒーター火力表示



●火力表示ランプで火力の設定状態をお知らせします。  
※右ヒーターは油温設定ランプも兼用しています。

火力表示ランプ  
火力の数字は火力表示ランプの点灯数を示しています。



	[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[7]	[8]	[9]	[10]
消費電力(約)※	100W相当	200W相当	300W	400W	500W	800W	1.0kW	1.4kW	2.0kW	2.6kW
	とろ火	弱火	中火	強火						

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

煮る 蒸す ゆでる

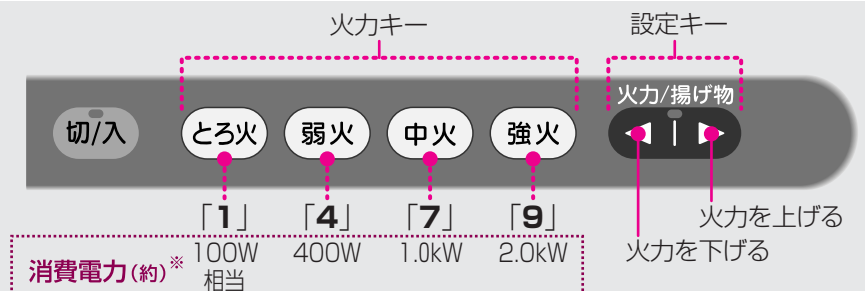
火力「1」	火力「1」～「4」	火力「4」～「6」	火力「6」～「7」	火力「7」～「10」
保温など	カレーやポタージュなどのとろみのあるものを煮込むとき	煮魚やひと煮立ちしたものを煮込むとき	煮物など、煮汁が多いものをひと煮たさせるとき	水を沸とうさせたり、だし汁を煮たてるとき

焼く 炒める

火力「3」～「5」	火力「4」～「7」	火力「6」～「9」	火力「9」～「10」
中までじっくり火を通すとき	卵料理などの弱めの炒め物	一般的な炒め物	肉類を焼くとき

### ■火力調節について

●火力キーを押すと好みの火力に合わせることができます。



●設定キーで火力を調節します。

・通電中に◀を押すと火力が1目盛下がり▶を押すと1目盛上がります。  
※火力は右ヒーター、左ヒーターとも「1」～「10」まで調節できます。

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

### ■火力調節時のブザーについて

・火力キーで火力を調節するときはブザーが鳴りますが、設定キーで火力を調節するときはブザーが鳴りません。